



## Tuna loin segar—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	5
8 Syarat pelabelan.....	5
9 Penyimpanan.....	6
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses tuna loin segar .....	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses tuna loin segar .....	7





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna loin segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Tuna loin segar –Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan tuna loin segar.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 7530.2:2009, *Tuna loin beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **penanganan**

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

#### 3.2

##### **pengolahan**

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa tuna loin segar

#### 3.3

##### **potensi bahaya**

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku tuna loin segar sesuai SNI 7530.2:2009.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.



## 5 Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

- a) alat pembeku;
- b) gergaji mesin;
- c) keranjang plastik;
- d) meja proses;
- e) pan pembeku;
- f) pisau;
- g) timbangan yang telah dikalibrasi;
- h) *vacuum sealer*.

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan tuna loin segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Teknik penanganan dan pengolahan

### 6.1 Bahan baku tuna segar

#### 6.1.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan histamin.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas dari kontaminasi bakteri patogen
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik dan uji histamin, untuk mengetahui mutunya. Penanganan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk  $0^{\circ}\text{C} - 4,4^{\circ}\text{C}$  untuk bahan baku segar dan  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah untuk bahan baku beku. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir.

#### 6.1.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: apabila ikan yang diterima masih dalam keadaan utuh, ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat produk  $0^{\circ}\text{C} - 4,4^{\circ}\text{C}$ .

#### 6.1.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan sisa kotoran dan darah yang menempel di tubuh ikan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat produk  $0^{\circ}\text{C} - 4,4^{\circ}\text{C}$ .



#### 6.1.4 Pembuatan loin

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk loin sesuai dengan ukuran yang ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: pembuatan loin dilakukan dengan cara membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. Proses pembuatan loin dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C.

#### 6.1.5 Pembuangan kulit dan perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, terdapat tulang, daging hitam dan kulit.
- b) Tujuan: mendapatkan loin yang rapi dan bebas dari tulang, daging hitam dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: tulang, daging hitam dan kulit yang ada pada loin dibuang hingga bersih. Pembuangan kulit dan perapihan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C.

#### 6.1.6 Sortasi mutu

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan loin dengan mutu sesuai spesifikasi
- c) Petunjuk: sortasi mutu dilakukan dengan mengelompokkan produk sesuai spesifikasi, secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C.

#### 6.1.7 Pembungkusan (*wrapping*)

- a) Potensi bahaya: pembungkusan kurang sempurna dan kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan loin dalam kemasan yang sempurna dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: loin yang sudah rapi selanjutnya dikemas dalam plastik vacum dan tidak vacum secara individual, dengan cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C.

#### 6.1.8 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat loin yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: loin ditimbang satu per satu dengan menggunakan timbangan yang sudah dikalibrasi, dengan cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C.

#### 6.1.9 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: loin yang telah dilepaskan dari pan pembeku, kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, cermat dan saniter.



## 6.2 Bahan baku tuna beku

### 6.2.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, bakteri patogen, parasit
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

### 6.2.2 Pelelehan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri.
- b) Tujuan: mendapatkan tuna segar dengan mutu baik .
- c) Petunjuk: tuna beku direndam dengan air pada suhu  $10^{\circ}\text{C}$  -  $15^{\circ}\text{C}$  hingga suhu pusat ikan  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4,4^{\circ}\text{C}$ .

### 6.2.3 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: apabila ikan yang diterima masih dalam keadaan utuh, ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat produk  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4,4^{\circ}\text{C}$ .

### 6.2.4 Pembuatan loin

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk loin sesuai dengan ukuran yang ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: pembuatan loin dilakukan dengan cara membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. Proses pembuatan loin dilakukan secara cepat, cermat dan saniter serta dengan suhu pusat produk  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4,4^{\circ}\text{C}$ .

### 6.2.5 Pengulitan dan perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, terdapat tulang, daging hitam (*dark meat*) dan kulit.
- b) Tujuan: mendapatkan loin yang rapi dan bebas dari tulang, daging hitam (*dark meat*) dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: tulang, daging hitam (*dark meat*) dan kulit yang ada pada loin dibuang hingga bersih. Pengulitan dan perapihan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4,4^{\circ}\text{C}$ .

### 6.2.6 Sortasi mutu

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, terdapat daging merah, tulang, duri dan kulit.
- b) Tujuan: mendapatkan loin dengan mutu yang baik dan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.



- c) Petunjuk: sortasi mutu dilakukan dengan memeriksa loin apakah masih terdapat tulang, duri, daging merah dan kulit secara manual. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C .

#### 6.2.7 Pembungkusan (*wrapping*)

- a) Potensi bahaya: pembungkusan kurang sempurna dan kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan loin dalam kemasan yang sempurna dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: loin yang sudah rapi selanjutnya dikemas dalam plastik secara individual vacum dan tidak vacum secara cepat. Proses pembungkusan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C .

#### 6.2.8 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat loin yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: loin ditimbang satu per satu dengan menggunakan timbangan yang sudah dikalibrasi. Penimbangan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 4,4 °C .

#### 6.2.9 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: loin segar, kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, cermat dan saniter.

### 7 Pengemasan

#### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk tuna loin segar bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan segar.

#### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

#### 7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap kemasan produk tuna loin segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;



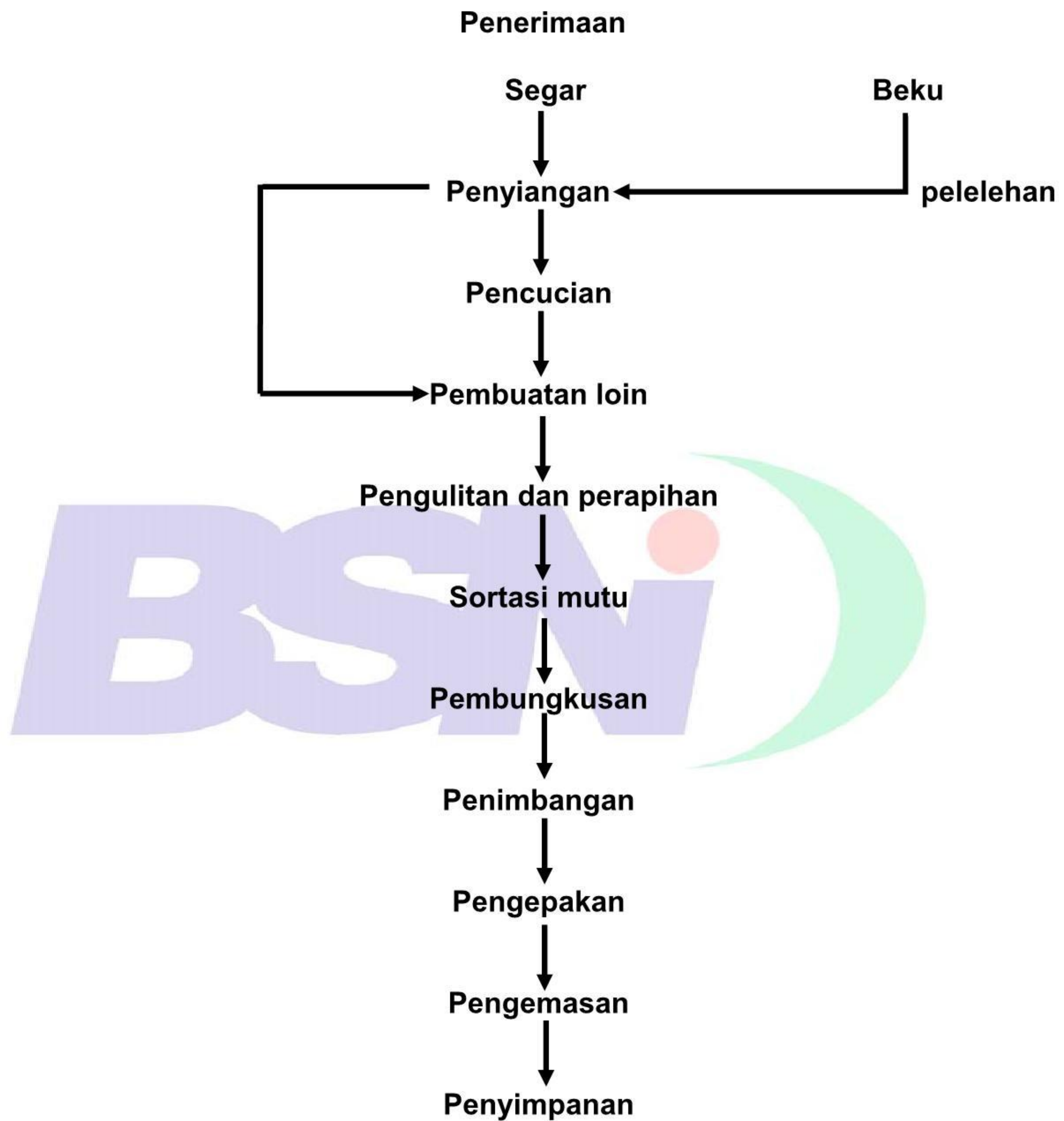
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

## 8 Penyimpanan

Penyimpanan tuna loin segar dalam gudang segar (*cool room*) dengan suhu maksimal 4,4 °C. Penataan produk dalam gudang segar diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.





**Lampiran A  
(informatif)****Diagram alir proses tuna loin segar****Gambar A.1 - Diagram alir proses tuna loin segar**





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)